

À LA CARTE

SALAT VON DER CHIOGGIARÜBE UND ROTEN RÜBE MIT ZIEGENLABNE G M O 14,90
GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT LEBER UND GEBACKENES KALBSBRIES A C 19,50
SASHIMI VON DER LACHSFORELLE & GELBFLOSSENMAKRELE MIT CHILI-FENCHEL D F O 16,90
OFENWARMER KALBSKOPF, MARINIERT & GEBACKEN, MIT PARADEISER-VINAIGRETTE A C O 12,90
MARINIERTE & GEBACKENE CHILI-BLUNZN MIT PAPRIKAMARMELADE & KRAUTSALAT A C O 8,90
BEEF TATARE MIT WACHTELEI UND KNUSPRIGEM ZWIEBELBROT MIT OCHSENMARK A C D F G M O 14,80
CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND MIT KNUSPRIGEM EI UND ERDÄPFEL-TRÜFFELSCHAUM C G M O 17,00
MIT TRÜFFEL 24,00

GAZPACHO VON DER ANANASPARADEISER UND MELONE A C G L O 7,90
RINDSSUPPE MIT GRIESSNOCKERL ODER LEBERKNÖDEL A C G L O 4,90

GEFÜLLTE ARTISCHOCKE MIT GERÄUCHERTEM MELANZANI-PÜRREE UND STEINPILZE O 19,80
GRAMMEL- & CHILI-FLEISCHKNÖDERL AUF SPECKKRAUT A C O 12,50
KALBSBEUSCHERL MIT TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL UND WACHTELEI A C G 13,90
DIM SUM MIT KALBSBRIES, FLUSSKREBSEN IM LEMONGRASS-FONDS A B O 16,80 | 21,00
GEBRATENER OKTOPUS MIT PARADEISER, ARTISCHOCKEN UND SENFKAVIAR A G M R 16,90 | 19,50

EIERSCHWAMMERLGULASCH MIT TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL UND WACHTELEI C F O 19,50
GEBRATENER KABELJAU MIT SPECK-MISOCREME UND KNUSPRIGEM BUCHWEIZEN A D G F 29,00
GEBRATENER EISMEERSAIBLING MIT ZITRONEN-KOHLRABI UND GNOCCHI A D C G 27,00
BRUNNERS ZWIEBELROSTBRATEN MIT ERDÄPFELPÜRREE A C G O 24,00
BRATL VOM DUROC SCHWEIN MIT SENFGURKEN, GRAMMELKNÖDEL, SPECKKRAUT A C F G O 19,50
WIENER SCHNITZEL VOM KALB AUS DER PFANNE MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT A C G L M O 20,50

COUVERT: 3,50

Allergeninformation:

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Käse,
H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, Hülsenfrüchte, R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

ROTISSERIE

RIND / BEEF

MATU - DAS 8 WOCHEN GEREIFTE SIMMENTALER RIND MIT ERDÄPFELGRATIN	29,00
DREIERLEI GEMÜSE	4,50
ARTISCHOCKENGEMÜSE	8,00

GEFLÜGEL

KNUSPRIGE UNWIDERSTEHICHE ENTE MIT ERDÄPFELKNÖDEL	24,00
CHILI-KRAUT	3,00
SPECK-KRAUT	3,00
CURRY-LINSEN MIT PAK CHOI	4,50

MENÜ

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE
UND LACHSFORELLE MIT PARADEISER UND FENCHEL D O 21,00

GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT LEBER UND GEBACKENES KALBSBRIES A C 19,50

GEBRATENER KABELJAU MIT SPECK-MISOCREME UND KNUSPRIGEM BUCHWEIZEN A D G F 29,00

ZART ROSA GEBRATENES REH MIT EIERSCHWAMMERL UND POLENTA G 38,00

CREMESCHNITTE MIT EIERLIKÖRMOUSSE UND
EINGEMACHTEN MIEZE SCHINDLER ERDBEEREN A C G 12,90

3 GÄNGE € 49,-- | 4 GÄNGE € 59,-- | 5 GÄNGE € 69,--

COUVERT € 3,50